

Kurczak po meksykańsku



Autor: **Kardamonovy**
Przepisów: **464** Ocena: **9655**



3-4 os. > 60 min



łatwe przystępne



Składniki:

- 8 podudzi z kurczaka
- 3 łyżki mąki
- 1 łyżeczka chili w proszku (lub więcej)
- pół kostki masła
- 1 duża cebula
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżka octu winnego
- 2 łyżki powideł śliwkowych
- 4 łyżki ketchupu
- 1 szklanka wody
- 1 liść laurowy
- sól
- olej rzepakowy

Sposób przygotowania:

- 1 Kurczaka solimy, obtaczamy w mące wymieszanej z chili i smażymy na oleju na złoty kolor. Masło rozpuszczamy w garnku, dodajemy do niego pokrojoną w drobną kostkę cebulę, rozdrobniony czosnek i liść laurowy, smażymy. Po około 3 minutach dolewamy do cebuli ocet, wodę, dodajemy ketchup, powidła, doprawiamy solą i gotujemy około 2 minuty. Podsmażonego kurczaka przekładamy do naczynia żaroodpornego i zalewamy sosem. Naczynie przykrywamy folią aluminiową. Pieczemy 1,5 godziny w 180 stopniach. Pod koniec pieczenia ściągamy folię i podpiekamy całość dodatkowo jakieś 20 minut.

Twoje notatki do przepisu: